

Kuracie soté a palacinkové rezance

Potrebuje

- - Palacinky:
- - 200 g múka hladká
- - 300 ml mlieko
- - 200 ml sódová voda
- - 3 vajcia
- - soľ, mleté čierne korenie, bylinky
- - Kuracie soté:
- - 500 g kuracie prsia
- - 1 cuketá mladá
- - 2-3 paradajky
- - 3-4 strúčiky cesnaku
- - kúsok zázvoru, chilli paprička
- - 2 PL paradajkového pretlaku
- - soľ, mleté čierne korenie, bylinky
- - Karička tehla

Postup

Palacinkové rezance: pripravíme si cesto, pridáme soľ, čierne korenie a čerstvé nasekané bylinky (petrželku, tymián...) cesto necháme cca 30 minút odpočívať. Upečieme palacinky. Každú palacinku zrolujeme a nakrájame na širšie rezance – závitky.

Kuracie soté: kuracie prsia nakrájame na malé kocky, polejeme olejom, okoreníme. Cukinu nakrájame na kocky, zázvor na tenké pásiky, chilli papričku zbavíme jadierok a nasekáme, cesnak posekáme, paradajky sparíme horúcou vodou, ošúpeme, vnútro vyberieme a mäsitú dužinu nakrájame na drobno a ešte bylinky oregáno, bazalka, estragón a petrželka. Na oleji orestujeme kuracie prsia, osolíme, okoreníme, pridáme chilli, cesnak a zázvor, cukínu, paradajky . Všetko spolu orestujeme, cukína pustí trochu šťavy, tú necháme vydusiť.

Na záver pridáme 1-2 PL rajčinového pretlaku, premiešame, ak treba dochutíme soľou a korením. Na koniec pridáme bylinky. Podávame s palacinkovými rezancami a posypané strúhaným syrom Karička tehla.

Tento recept nám posielala: Eva zo Starej Turej

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 4